Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 63-1 (2008) (Arabic): METHODS OF TESTING AND EXAMINATION OF MEAT AND MEAT PRODUCTS, Part 1: SAMPLING

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ٦٣-١/ ٢٠٠٨

طرق فحص واختبار اللحوم ومنتجاتها

الجزء : الأول

طريقة أخذ العينة

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

تاريخ الاعتماد :٢٠٠٨/٨/٢٦

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

طرق فحص واختبار اللحوم ومنتجاتها

الجزء الأول : طريقة أخذ العينه

مقدمـــة

تلغى هذه المواصفات وتحل محل ما ورد بالبند رقم (٢) الخاص بطريقه أخذ العينة بالمواصفات القياسية المصريه رقم ٦٣- ٩٣ الخاصة بطرق فحص واختبار اللحوم ومنتجاتها

١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالطريقة التى يجب اتباعها لاخذ عينات من اللحوم ومنتجاتها

٢- التعاريف

٢/ ١ رساله او لوط او تشغيله :
مجموعة العبوات او الوحدات ذات الحجم و النوع و الشكل المتماثل والتى تم انتاجها أو معاملتها أو تجهيزها أساسا تحت نفس الظروف.

٢/ ٢ حجم الرساله أو اللوط أو التشغيله :
عدد العبوات أو الوحدات الاجماليه لها.

٢/ ٣ أخذ العينه :
هى عملية اختيار أو سحب العينات الممثلة للرسالة بطريقة عشوائية مع مراعاة مايلى :
أ - معامله الرساله باعتبارها رسالة واحدة.
ب- تقسيم العينات على جميع التشغيلات و الاحجام المختلفة و النوعيات للمنتج الواحد.
جـ- ان يتم توزيع العينات على الاقسام المختلفة داخل المعامل دون تكرارها.
د - اثبات البيانات التفصيلية المدونه على العبوات الحاويه غير المدونه على وحده التعامل باستمارة فحص العينه.

٣- اشتراطات عامه

٣/ ١ تكون الرسالة او اللوط المراد أخذ عينه منه متراصة ومسلسلة بطريقة يسهل معها سحب عينة ممثلة لها.

٣/ ٢ فى حالة المنتجات ذات القيمه التجارية العالمية تسحب كمية من العينات تتناسب مع قيمتها الاقتصادية وذلك طبقا للمواصفات القياسية الخاصه بها.

٣/ ٣ يشترط فى القائم بأخذ العينه مايلى :

٣/ ٣/ ١ أن يكون مخولا من الجهات المختصه التى لها حق التفتيش و الرقابة.

٣/ ٣/ ٢ يكون على دراية كافية بطرق أخذ العينات ومدرب عليها جيدا.

٣/ ٣/ ٣ أن يراعى الاشتراطات الصحيه العامة فى اخذ العينات وحفظها وتداولها بما يضمن سلامتها وعدم تغير صفاتها.

٣/ ٤ يجب ان يتواجد صاحب الرساله أو المنشأة أو من ينوب عنهما عند أخذ العينة . وفى حالة عدم توافر ذلك يلزم اثباته فى التقرير المرفق بالعينة.

٣/ ٥ يشترط فى معدات سحب العينات وأوعية حفظها مايلى :

٣/ ٥/ ١ تكون مادة الأوعية الملامسة لوحدات العينة نظيفة جافة لاتتفاعل معها ولاتسمح بنفاذ الماء و الشحوم.

٣/ ٥/ ٢ تكون اشكال واحجام أوعيه العينات مناسبه لحجم وحدات العينة وتغلق بإحكام.

٣/ ٥/ ٣ فى حالة الدوارق تكون مزوده بسدادات مطاطية أو بلاستيكية مناسبة أو بسدادات فلين جديده أو بأغطية حلزونية مصنوعه من المعدن أو البلاستيك.

٣/ ٥/ ٤ يجب ان تغطى السدادة برقائق مصنوعه من مادة خامله قبل ضغطها فى أوعيه العينة.

٣/ ٥/ ٥ يجب أن يكون للأغطية الحلزونيه حواف محكمه للسوائل ومصنوعه من مادة خاملة.

٣/ ٦ أدوات وأوعيه أخذ العينات بغرض التحاليل الكيميائية :
بجانب ما ذكر بالبند رقم (٣/ ٥) يجب ألا تؤثر على صفات المنتج

٣/ ٧ أدوات وأوعيه أخذ العينات بغرض الفحوص الحسية :
بجانب ما ذكر بالبند رقم (٣/ ٥) يجب ألا تسبب فقد أو تغير نكهة أو رائحة المنتج.

٣/ ٨ أدوات وأوعيه أخذ العينات بغرض الفحوص الميكروبيولوجية :
ولاغراض أخرى (كمثال الفحوص البيولوجيه، الطفيليات، السيرولوجية، أو فحوص السموم أو الاختبارات التحضينيه)
بجانب ما ذكر بالبند رقم (٣/ ٥) يجب ألاتؤثر على محتواها من الكائنات الحية الدقيقة للمنتج.

٣/ ٩ يتم تعقيم أدوات وأوعية أخذ العينه قبل استخدامها باحدى الطرق التالية:

٣/ ٩/ ١ التعقيم الرطب :
عند درجة حرارة لاتقل عن ١٢١ °س لمدة لاتقل عن ٢٠ دقيقه باستخدام المعقم الحرارى.

٣/ ٩/ ٢ التعقيم الجاف :
عند درجه حرارة لاتقل عن ١٧٠°س لمدة لاتقل عن ساعة واحدة وباستخدام فرن حرارى مزود بتيار هوائى دوار للتأكد من أن درجة الحرارة واحدة فى جميع أجزاء الفرن.

٣/ ٩/ ٣ اذا كان هناك صعوبه فى استخدام احدى الطريقتين السابقتين أو فى حالة ضروره استعمال الأدوات مباشرة بعد التعقيم يجب استعمال واحدة من الطرق التالية :
أ - التعريض لبخار الماء عند درجة حرارة ١٠٠ ° س لمدة ساعة واحدة.
ب - الغمس فى كحول ايثيلى ٧٠ ٪ (حجم / حجم) و الأشعال لحرق الكحول الايثيلى.
جـ - التعريض للهب مشتعل بغازهيدروكربون (بروبان أو بيوتان) بحيث تكون جميع الاسطح المستخدمه فى العمل ملامسه للهب.

٣/ ٩/ ٤ تعبأ الادوات الخاصه بالفحوص الميكروبيولوجية فى مواد تحفظها من التلوث لحين استخدامها.

٤- عدد وحدات العينه الواجب اخذها

٤/ ١ ينتخب عدد من الوحدات أو العبوات عشوائيا من التشغيله الواحده طبقا لما يلى :
- تؤخذ ٣ وحدات من ١٠٠٠ وحدة الاولى وفى حالة الكبد المجمد يؤخذ ٦ وحدات من ١٠٠٠ الأولى.
- يؤخذ وحدة واحدة لكل ١٠٠٠ وحدة تالية بحد أقصى ١٠ وحدات للرسالة.
- إذا كانت الرسالة أقل من ١٠٠٠ تؤخذ وحدة واحدة لكل ٥٠٠ وحده بحد أدنى ٢ عينة.

٤/ ٢ تعبأ العينه المسحوبة وترفق بها البيانات الخاصه بالعينة وتحرز وترسل الى المختبر يحتفظ لدى صاحب الرسالة بعينة مماثلة للرجوع اليها عند الحاجة.

٤/ ٣ فى المعمل تجنس العينات المختارة كل كرتونة (وحدة العينة) على حدى ثم يؤخذ من كل كرتونه مجنسة من ٠,٥ : ١ كجم وتكون عينه ممثلة لاجراء الاختبارات الفيزيائية والكيميائية على ان تكون العينة ممثله لتشغيله واحدة أو مجزر واحد أو قطعية واحدة.

٥- حجم العينه

٥/ ١ اللحوم ومنتجات اللحوم المجهزة أو المعبأة فى وحدات منفردة بأيه احجام أو قطع والتى لاتزيد كتلتها على ٢ كجم ، تسحب وحدات أو قطع كاملة كعينه ابتدائية وتؤخذ الأعداد المطلوبه لوحدات عينات ابتدائية من كل لوط حسب ما جاء بالبند رقم (٤).

٥/ ٢ الذبائح وأجزاء الذبائح وقطع اللحوم المشفاه أو اللحوم المجففة و التى تزيد كتلتها على ٢ كجم : يسحب العدد المطلوب لوحدات العينة الابتدائية من كل رسالة أو لوط أو تشغيله كما جاء بالبند رقم (٤/ ١).

٦- تعبئة وحدات العينة لإرسالها لاماكن التحاليل

٦/ ١ اللحوم أو منتجات اللحوم المجهزة أو المعبأه كوحدات منفرده بأى حجم أو قطع اللحوم التى لاتزيد كتلتها على ٢ كجم.
إذا كانت الوحدات معبأه فى أوعية محكمة الغلق فلايتطلب ذلك تعبئة أخرى- أما اذا كانت الوحدات غير معبأة بأحكام فتعبأ كل عينه فى وعاء مناسب وتغلق بأمان وتختم وتوضح لها بطاقة البيانات.

٦/ ٢ الذبائح وقطع الذبائح أو قطع اللحوم المقددة و اللحوم المفصوله ميكانيكيا أو اللحوم المجففه والتى تزيد كتلتها على ٢ كجم.

تعبأ كل وحده عينة فى عبوه مناسبة لحجم العينه وتغلق باحكام بأمان وتختم ويوضع لها بطاقة البيانات.

٦/ ٣ توضع عينات السائل المنفصل فى دوارق او زجاجات معقمة.

٧- بطاقة وتحريز العينة

٧/ ١ يجب أن تكون العينات مصحوبة ببطاقة بيانات مناسبة للغرض من حيث النوع واللون والحجم ولاتتأثر بالشحوم والماء وجوانبها مثبته على العينه بطريقة مناسبة وتختم على أن يكون الختم ملائم لحالة الإستخدام بحيث لايخفى البيانات المدونه على البطاقة ولايمكن نزع البطاقه دون إتلافها وإتلاف بيانات الخاتم المطبوع عليها.

٧/ ٢ يجب أن تحتوى البطاقة على كافة البيانات الضرورية للتعرف على وحده العينه وأن تشتمل على الاقل مايلى :

٧/ ٢/ ١ طبيعة وأصل الرسالة أو اللوطات.

٧/ ٢/ ٢ كمية وعدد الوحدات التى تشملها الرسالة أو اللوط أو التشغيله.

٧/ ٢/ ٣ مكان وتاريخ أخذ العينة.

٧/ ٢/ ٤ أسم المشترى أوالبائع (أو صاحب المصنع أو المنشأه فى حالة الإنتاج المحلى).

٧/ ٢/ ٥ رقم وعلامة اللوطات أو التشغيلة الذى أخذت منها وحدات العينة.

٧/ ٢/ ٦ درجة حرارة الهواء المحيط لوحدات العينه وقت أخذ العينه.

٧/ ٢/ ٧ اسم القائم بسحب العينة وتوقيعه.

٧/ ٢/ ٨ رقم التقرير المرفق بالعينة.

٨- التقرير المرفق بالعينة

٨/ ١ يجب أن تكون العينات المسحوبة للفحص والإختبار مصحوبه بتقرير موقع ومختوم من المكلف بأخذ العينه وصاحب الرسالة أو المنشأة أو من ينوب عنه (اذا وجد).

٨/ ٢ ويجب أن يشتمل هذا التقرير على :

٨/ ٢/ ١ اسم وعنوان الموظف المسئول عن أخذ العينة.

٨/ ٢/ ٢ اسم وعنوان صاحب الرسالة أو اللوط أو المنشأة أو من ينوب عنه (إذا وجد).

٨/ ٢/ ٣ مكان وتاريخ ووقت أخذ العينة.

٨/ ٢/ ٤ طبيعة وأصل الرسالة أو اللوط أو التشغيلة (التوصيف).

٨/ ٢/ ٥ كمية وعدد الوحدات التى تشملها الرسالة أو اللوط أو التشغيله.

٨/ ٢/ ٦ علامات وأرقام عبوات الرسالة أو اللوط أو التشغيله (مسلسل الإنتاج- تاريخ الإنتاج أو تاريخ الذبح).

٨/ ٢/ ٧ التعريف بالسفينه وخطوط الشحن أو النقل إذا أمكن فى الحالات التى تتطلب ذلك.

٨/ ٢/ ٨ موانى الشحن.

٨/ ٢/ ٩ المكان المقصود (الوصول).

٨/ ٢/ ١٠ تاريخ وصول الرسالة أو اللوط.

٨/ ٢/ ١١ اسم البائع وعنوانه (المصدر).

٨/ ٢/ ١٢ اسم المشترى وعنوانه (المستورد).

٨/ ٢/ ١٣ رقم وتاريخ وثيقة الشحن.

٨/ ٢/ ١٤ طريقة أخذ العينات (وينص على أن العينه تم أخذها بالطريقة الموضحه بالمواصفة).

٨/ ٢/ ١٥ عدد ووزن وحدات العينات لكل لوط أو تشغيلة.

٨/ ٢/ ١٦ عدد ووزن وحدات العينة الاجمالية.

٨/ ٢/ ١٧ ختم المكلف بأخذ العينة.

٨/ ٢/ ١٨ رقم وعلامة العبوة أو اللوط أو التشغيله التى أخذت منها العينة.

٨/ ٢/ ١٩ المكان الذى يجب إرسال وحدات العينة إليه (مكان الفحص و الاختبار).

٨/ ٢/ ٢٠ بيانات أخرى :
يجب أن يشير التقرير تفصيليا عن أيه ظروف يمكن أن تؤثر على العينه مثل الظروف المحيطه من حرارة ورطوبة الجو- درجة حرارة المنتج (وقت أخذ العينة)- طريقة التعقيم وأجهزة وأوعيه العينة وأى معلومات خاصة متعلقة بجوهر مادة العينة.

٩- نقل وحفظ وحدات العينة

٩/ ١ يجب ان يتم نقل العينات الى المعمل بأسرع مايمكن وبما لا يتعدى ٢٤ ساعة من سحبها على أن تحفظ العينات المجمدة اثناء النقل وبالمعمل على درجة حرارة لاتزيد على- ١٨° س و العينات المبردة على درجة حرارة لا تزيد على واحد ° س لحين اجراء الاختبارات.

٩/ ٢ يجب أخذ الاحتياطات لمنع تعرض وحدات العينة بصوره مباشرة لضوء الشمس المباشر خلال النقل، على أن تصل العينة للمعامل فى حالة سليمة وبأختام غير ممزقه.

١٠- المراجع

1- ISO 3100-1/ 1991
Meat and meat products – Sampling and preparation of test samples – part 1 : Sampling

٢- المواصفات القياسية السعودية رقم ٣١/ ٧٧.

٣- " طرق أخذ عينات اللحوم ومنتجاتها ".

٤- قرار وزير الصحة رقم ٢٣٢/ ١٩٩٦.

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة القومية رقم (٣/ ١٣) والخاصة باللحوم ومنتجاتها :

- معهد التغذية.
- كلية الزراعة- جامعة القاهرة.
- هيئة الرقابة على الصادرات و الواردات.
- مصلحة الرقابة الصناعية.
- المعامل المركزية لوزارة الصحة.
- وزارة التموين.
- مصلحة الكيمياء.
- هيئة المواصفات والجودة

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 63-1/ 2008

METHODS OF TESTING AND EXAMINATION OF MEAT AND MEAT PRODUCTS

PART 1:

SAMPLING

ICS : 67. 050, 67. 120. 10

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality